SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 10:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Gualdo Cattaneo (PG)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione San Giorgio della Richinvelda (PN)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333

Periodo di osservazione 2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico, munito spesso di un'ala evidente, semicompatto
- Acino medio-piccolo, sferoide a buccia consistente



Suscettibilità malattie	CLONE	
CRITTOGAMICHE (%)		
Botrite	1,33	

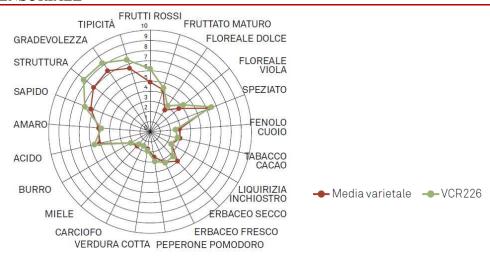
Oidio

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	2,24
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	148
Peso medio acino (g)	1,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	570
Indice di Ravaz	3,92

1,50

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,60
9	рН	3,12
PH Acidità totale (g/l) Ac. Tartarico (g/l) Ac. Malico (g/l)	Acidità totale (g/l)	9,17
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58 (*)
	Ac. Malico (g/l)	3,44 (*)
VINO	Antociani totali (mg/l)	883 (*)
NI N	Polifenoli totali (mg/l)	2974 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato con velature violacee, di aroma pieno che richiama le more di rovo; di ottima struttura, leggermente tannico, si adatta all'invecchiamento in botti di rovere. Le uve si prestano all'appassimento per dare vini dolci da dessert.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005

